notice B 66:Mise en page 1 8/01/13 16:20 Page 1

WHITE & BROWN

APPAREIL À BROWNIES

"CANDY POP"

IDÉE RECETTE

B 66 - MODE D'EMPLOI

WHITE AND BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et le conserver pour les utilisations futures.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques et conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Connecter d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, avant de le brancher sur secteur. Avant de débrancher l'appareil, régler le thermostat sur « 0 » et déconnecter de la prise avant de retirer le cordon de l'appareil.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne jamais plonger la partie électrique de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Installer l'appareil sur une surface plane et stable, suffisamment éloignée de toute cuisinière électrique ou à gaz, ou d'un four en fonctionnement.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, revêtements muraux, meubles, etc
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement. Utiliser les poignées pour tenir l'appareil.
- Prendre toutes les précautions utiles pour déplacer un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Toujours vérifier le montage de l'appareil avant de le mettre en marche. Ne pas utiliser si la base n'est pas en place.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- N'utiliser aucun produit combustible tels que essence ou allume-barbecue.

• Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

PRECAUTIONS SPECIFIQUES

• Installer l'appareil sur une surface plane et stable, supportant la chaleur et à distance de tout objet inflammable, dans un endroit dégagé où l'air puisse circuler librement tout autour.
• L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prendre toutes les précautions utiles pour éviter les risques de brûlures.
• Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des maniques ou gants isolants pour manipuler l'appareil.
• Toujours attendre le complet refroidissement de l'appareil avant de le manipuler ou nettoyer.
• Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement, surtout s'il contient des aliments liquides ou de l'huile.
• Ne pas nettoyer à l'aide de tampons métalliques.
• Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement, sans surveillance.
• Ne jamais placer de papier aluminium dans l'appareil.

Attention : toujours utiliser des gants isolants pour protéger vos mains lors de l'ouverture de l'appareil. La vapeur qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.

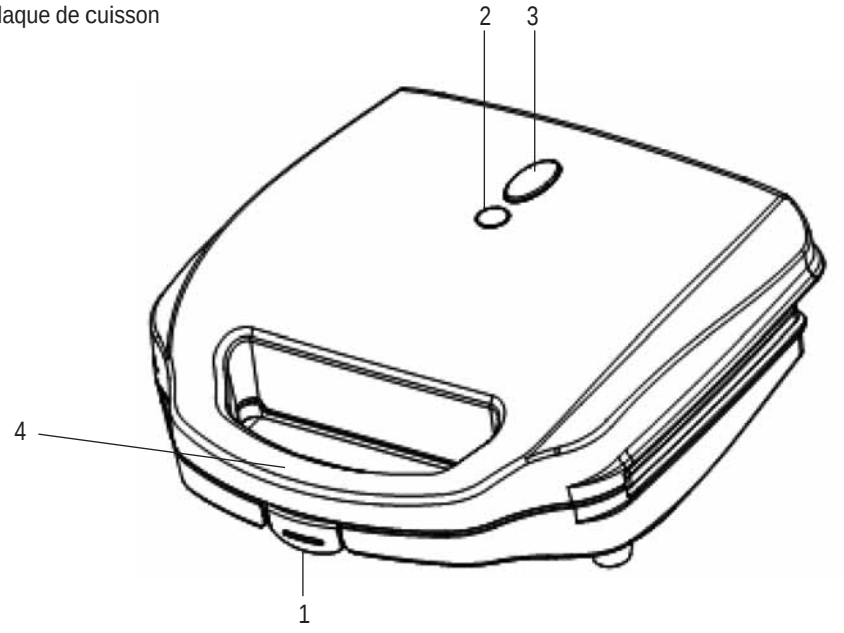
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Voltage :	220/240 V ~ 50/60 Hz
Puissance :	700 W

notice B 66:Mise en page 1 8/01/13 16:20 Page 4

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1) Système de fermeture
2) Témoin lumineux de fonctionnement
3) Témoin lumineux de température atteinte « prêt »
4) Poignée
5) Plaque de cuisson



UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, RETIRER TOUS LES EMBALLAGES ET FILMS DE PROTECTION DE L'APPAREIL.

- Laver les plaques et le bac de récupération des jus de graisse à l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement avant utilisation.
- Préparer la surface antiadhésive en l'essuyant légèrement avec un papier absorbant imbibé d'huile végétale. Répéter l'opération après quelques mois d'utilisation.

- Poser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Brancher l'appareil sur le secteur. Le témoin lumineux de fonctionnement rouge (2) et de température atteinte vert (3) s'allument.
- Une fois la température atteinte, le témoin lumineux vert (3) s'éteint.
- Ouvrir l'appareil en prenant toutes les précautions utiles en tirant le système de fermeture (1) de l'appareil.
- Verser vos préparations à l'aide d'une louche dans les 6 moules de la plaque inférieure (5).
- Remplir les moules au ¾.
- Fermer l'appareil à l'aide la poignée (4) en veillant à clipser le système de fermeture (1).
- Vérifier que la préparation ne brûle pas en ouvrant régulièrement l'appareil.
- Le témoin lumineux de température atteinte vert (3) va régulièrement s'allumer et s'éteindre pendant le fonctionnement de l'appareil afin de maintenir une température de cuisson constante.
- Toujours utiliser des ustensiles adéquats pour la manipulation des cakes dans l'appareil.
- Répéter cette opération pour d'autres fournées de cakes.
- Une fois l'utilisation de l'appareil terminée, débrancher l'appareil du secteur pour l'arrêter. Les témoins lumineux (2 et 3) s'éteignent.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toujours attendre le complet refroidissement de l'appareil avant de manipuler l'appareil.

- Les plaques (5) ne sont pas démontables. Nettoyer les plaques avec un chiffon humide.
- Si des éléments gras ont coulé sur la carrosserie de l'appareil, nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.
- Toujours veiller à ce que les plaques soient bien sèches avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Rangement du cordon : l'appareil à un emplacement prévu à cet effet.

RECETTES

BROWNIE

- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 120 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 60 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 200 g de chocolat praliné pour dessert
- 150 g de chocolat à dessert
- 150 g de beurre demi-sel

Mélanger oeufs et sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
Incorporez la farine et la levure tamisées en une seule fois puis le cacao et la poudre d'amande.
Faites fondre les chocolats et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie puis incorporez à la préparation.
Versez la préparation dans l'appareil.
Laisser cuire 10 minutes environ.
Sortir les brownies à l'aide d'ustensiles adaptés.
Laissez tiédir le brownie avant de le consommer.

BROWNIE AUX NOIX

- 200 g de chocolat
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- une grosse poignée de cerneaux de noix
- 4 oeufs frais

Mettre le chocolat et le beurre en petits morceaux dans une casserole. Faire fondre au bain-marie tout en remuant.
Retirer la casserole du feu, ajouter le sucre et mélanger. Allumer le four à 180°C (thermostat 6).
Verser un oeuf entier dans la casserole et le mélanger aussitôt. Incorporer de la même façon les autres oeufs.
Ajouter les 2 cuillères à soupe de farine tout en mélangeant.
Casser les cerneaux de noix en 2 ou 3. Les mélanger à la pâte.
Versez la préparation dans l'appareil.
Laisser cuire 10 minutes environ.
Sortir les brownies à l'aide d'ustensiles adaptés.
Laissez tiédir le brownie avant de le consommer.
Saupoudrer de sucre glace. Vous pouvez aussi remplacer les cerneaux de noix, par des noix de Pécan.

BROWNIE AUX AMANDES

- 200 g de chocolat à dessert
- 150 g de beurre
- 3 oeufs entiers
- 150 g de sucre
- 50 g de farine
- 125 g d'amandes effilées

Faites dorer les amandes effilées dans une poêle anti-adhésive sans ajouter de corps gras, puis laissez-les refroidir. Réservez-en quelques unes pour le décor.
Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre avec 3 cuillères à soupe d'eau au bain-marie.
Dans un saladier, travaillez le beurre avec une cuillère en bois pour le rendre crémeux, puis ajoutez le sucre en continuant de travailler la préparation.
Incorporez alors alternativement la farine et les oeufs, puis le chocolat fondu et les amandes grillées.
Versez la préparation dans l'appareil.
Laisser cuire 10 minutes environ.
Sortir les brownies à l'aide d'ustensiles adaptés.
Laissez refroidir le brownie avant de le consommer.
Décorez-le des amandes grillées réservées.

BROWNIE AU CHOCOLAT DUO

- 200 g de chocolat fondant
- 150 g de chocolat blanc
- 150 g de beurre ou margarine
- 125 g de sucre
- 4 oeufs
- 80 g de farine fermentante
- Une pincée de sel

Cassez le chocolat noir en morceaux et versez-le dans un plat en formant un puits au centre.
Faites fondre 2 mn au micro-ondes, ajoutez le beurre au centre et remettez 1 mn au micro-ondes.
Mélangez bien.
Ajoutez le sucre, la farine et le sel (une pincée) et mélangez.
Ajoutez les oeufs un par un en mélangeant toujours.
Cassez le chocolat blanc en morceaux pas trop petits et incorporez-les à la préparation.
Versez la préparation dans l'appareil.
Laisser cuire 10 minutes environ.
Sortir les brownies à l'aide d'ustensiles adaptés.
Laissez refroidir le brownie avant de le consommer.

FINANCIERS

- 340 g de sucre glace
- 120 g d'amandes en poudre
- 125 g de farine
- 3 g de levure chimique
- 335 g de blancs d'œufs
- 180 g de beurre noisette
- 3 g de vanille liquide

Tamiser la farine avec le sucre glace.
Ajouter la levure et les amendes en poudre.
Mélanger cette préparation avec les blancs d'œufs.
Incorporer le beurre noisette chaud ainsi que la vanille liquide
Mettre la préparation dans les moules de la plaque de cuisson inférieure.
Laisser cuire 10 minutes environ, jusqu'à ce que les financiers obtiennent une belle couleur dorée.
Sortir les financiers à l'aide d'ustensiles adaptés.
Laisser refroidir et servez !

FINANCIERS À LA PISTACHE

- 30 g d'amandes en poudre
- 50 g de pistaches non salées réduites en poudre au mixeur
- 70 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 150 g de beurre doux
- 4 blancs d'oeufs
- 1 cuillère à café d'arôme pistache
- quelques gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif)

Dans une terrine, mélanger intimement la farine et le sucre glace tamisés, la poudre d'amandes, et la poudre de pistaches.
Ajouter les blancs d'oeufs, et bien mélanger.
Pendant ce temps, dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le beurre, et le laisser cuire jusqu'à ce qu'il prenne une légère teinte noisette.
Le retirer aussitôt du feu, et le filtrer à travers un chinois.
Ajouter le beurre noisette dans la terrine, mélanger jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement homogène.
Ajouter l'arôme pistache et le colorant, mélanger encore.
Mettre la préparation dans les moules de la plaque de cuisson inférieure (aux 3/4 de leur hauteur).
Laisser cuire 10 minutes environ, jusqu'à ce que les financiers obtiennent une belle couleur dorée.
Sortir les financiers à l'aide d'ustensiles adaptés.
Laisser refroidir et servez !

MINI-CAKES CHÈVRE ET COURGETTE

- 3 oeufs
- 150 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile de tournesol
- 12,5 cl de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de chèvre en bûche
- 1 belle courgette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Ciboulette
- Sel, poivre

Couper la bûche de chèvre en petits morceaux. Réservez.
Couper la courgette en petits morceaux (non épluchée)
Dans une poêle, versez l'huile d'olive et faites y rissoler la courgette à feu moyen pendant 15 mn. Retirer l'huile de la poêle.
Disposez les morceaux de courgette sur du papier absorbant.
Fouetter les oeufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
Incorporer petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.
Ajouter le gruyère râpé.
Mélanger et incorporer la courgette, le chèvre et la ciboulette ciselée.
Laisser cuire jusqu'à ce que les mini-cakes soient dorés.
Sortir les mini-cakes à l'aide d'ustensiles adaptés.

MINI-CAKES AU CRABE

- 300 g de crabe émietté au naturel
- 3 œufs
- 130 g de farine
- 100 g gruyère rapé
- 50 g de beurre
- 10 cl de lait demi-écrémé
- 10 g de levure chimique
- sel et poivre

Dans un saladier, mélangez les 130 g de farine avec les 10 g de levure chimique puis faites un puits et versez-y au centre les œufs, le beurre et les 10 cl de lait, salez et poivrez, puis mélangez bien le tout.
Incorporez-y les 100 g de gruyère râpé et le crabe émietté.
Mettre la préparation dans les moules de la plaque de cuisson inférieure.
Laisser cuire jusqu'à ce que les mini-cakes soient dorés.
Sortir les mini-cakes à l'aide d'ustensiles adaptés.
Servir tiède.

MINI-CAKES SURIMI COURGETTE

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 boite de concentré de tomate
- 100 g de gruyère râpé
- 1 petite courgette
- 10 cl de lait
- 10 cl d'huile d'olive
- 180 g de miette de surimi
- 3 œufs

Mélanger dans un saladier la farine, la levure et les œufs.
Ajouter l'huile et le lait au mélange bien lisse.
Râper votre courgette.
Ajouter au mélange le surimi, le concentré de tomate, la petit courgette et le gruyère râpé.
Mettre la préparation dans les moules de la plaque de cuisson inférieure.
Laisser cuire jusqu'à ce que les mini-cakes soient dorés.
Sortir les mini-cakes à l'aide d'ustensiles adaptés.
Déguster tiède ou froid.

MINI-CAKES À L'ITALIENNE

- 80 g de pulpe de tomates
- 130 g de pesto
- 125 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 œufs
- 8 cl de vin blanc
- 50 g de parmesan (râpé ou non)
- thym
- sel

Aromatisez la pulpe de tomate avec un peu de thym et répartissez la dans les compartiments d'un bac à glaçons (ou versez la dans un sac à glaçons).
Placez au congélateur jusqu'à obtenir des mini glaçons.

Dans une jatte, mélangez la farine avec la levure.
Râpez la moitié du parmesan dedans et cassez les œufs. Mélangez, salez et ajoutez le pesto et le vin.
Remplissez les moules de la plaque de cuisson inférieure à moitié de pâte au pesto.
Enfoncez au centre de chaque, un glaçon à la tomate. Recouvrez du reste de pâte et saupoudrez de parmesan râpé.
Laisser cuire jusqu'à ce que les mini-cakes soient dorés.
Sortir les mini-cakes à l'aide d'ustensiles adaptés.
Déguster tiède ou froid.

NOTES :

notice B 66:Mise en page 1 8/01/13 16:20 Page 12

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

WHITE & BROWN

01/13